



Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Pasca Panen di Labuapi Lombok Barat

¹Citra Ayu Dewi, ²Yeti Kurniasih, ³Diah Lukitasari

^{1,2}Chemistry Education Department, Faculty of Engineering and Applied Science, UNDIKMA Mataram.

³Management Education Department, Faculty of Languages and Management, UNDIKMA Mataram

Jl. Pemuda No. 59A, Mataram, Indonesia. Postal code: 83125

*Corresponding Author e-mail: ayudewi_citra@undikma.ac.id

Received: September 2023; Revised: November 2023; Published: Desember 2023

Abstrak

Permasalahan yang dihadapi petani jagung di wilayah Labuapi adalah mereka belum terbiasa dengan teknik pengolahan jagung, karena upaya untuk memberikan nilai tambah pada produk jagung dan minat masyarakat terhadap pangan berbahan dasar jagung masih rendah. Alasannya antara lain kurangnya pengetahuan tentang nilai gizi jagung, tampilan makanan berbahan jagung yang tidak menarik, dan adanya anggapan bahwa hanya masyarakat ekonomi lemah yang boleh mengonsumsi jagung. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk jagung dengan memanfaatkan teknologi produksi dodol jagung yang hemat biaya dan mudah digunakan oleh petani jagung. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama satu bulan pada semester genap tahun ajaran 2022 dengan melibatkan mitra dari tiga desa yakni Desa Telagawaru, Desa Gubuq Aida dan Desa Paok Kambut. Metode yang digunakan adalah metode workshop berupa pelatihan dan pendampingan. Kegiatan yang dilakukan antara lain: persiapan, pelatihan dan pendampingan langsung tahapan produksi produk olahan jagung berupa dodol jagung. Berdasarkan hasil pelatihan yang dilakukan diperoleh skor pemahaman dan keterampilan masyarakat (petani jagung) desa Telagawaru sebesar 80%, desa Gubuq Aida sebesar 84% dan desa Paok Kambut sebesar 78% dengan kategori baik dan kompeten, sedangkan hasil uji organoleptik dodol jagung pada ketiga desa secara keseluruhan berada pada kategori layak dikonsumsi dan disukai masyarakat. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan produksi dodol jagung dapat dijadikan salah satu alternatif untuk meningkatkan nilai tambah pasca panen jagung.

Kata Kunci: Dodol, Jagung, Pasca Panen

Community Empowerment through Post-Harvest Corn Dodol Making Training in Labuapi, West Lombok

Abstract: The problem faced by corn farmers in the Labuapi area is that they are not familiar with corn processing techniques, because efforts to provide added value to corn products and public interest in corn-based food are still low. The reasons include lack of knowledge about the nutritional value of corn, the appearance of unattractive corn-based foods, and the assumption that only economically weak people should consume corn. This service activity aims to increase the added value of corn products by utilizing corn dodol production technology that is cost-effective and easy to use by corn farmers. This service activity was carried out for one month in the even semester of the 2022 academic year by involving partners from three villages, namely Telagawaru Village, Gubuq Aida Village and Paok Kambut Village. The method used is a workshop method in the form of training and mentoring. Based on the results of the training conducted, the score of understanding and skills of the community (corn farmers) of Telagawaru village was 80%, Gubuq Aida village was 84% and Paok Kambut village was 78% in the good and competent category, while the results of the corn dodol organoleptic test in the three villages as a whole were in the category of suitable for consumption and liked by the community. Thus, it can be concluded that corn dodol production training activities can be used as an alternative to increase the added value of corn post-harvest.

Keywords: Dodol, Corn, Post-Harvest

How to Cite: Ayu, D. C., Kurniasih, Y., & Lukitasari, D. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung Pasca Panen di Labuapi Lombok Barat. *Lambung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(4), 720–727. <https://doi.org/10.36312/linov.v8i4.1532>



<https://doi.org/10.36312/linov.v8i4.1532>

Copyright© 2023, Dewi et al

This is an open-access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) License.



PENDAHULUAN

Jagung adalah salah satu tanaman pangan terpenting di dunia, bersama dengan gandum dan beras. Jagung juga digunakan sebagai makanan pokok di banyak daerah seperti Nusa Tenggara Barat. Kandungan gizi jagung adalah kalori (355 kkal), protein (9,2 g), lemak (3,9 g), karbohidrat (73,7 g), kalsium (10 mg), fosfor (256 mg), dan zat besi (2,4 g) per 100 g, vitamin A (510SI), vitamin B1 (0,38 mg), air (12 g), porsi makan 90% (Dewi & Kurniasih, 2017) & (El Hasanah & Isfianadewi, 2019). Yang terpenting, jagung merupakan makanan rendah kalori yang bermanfaat bagi penderita diabetes.

Pengolahan jagung di masyarakat sangat sederhana dan tidak aman untuk dikonsumsi. Misalnya, jagung yang digoreng dengan minyak kelapa mengandung kolesterol, jagung bakar mengandung karbon sehingga kurang aman, dan jagung yang dimasak memiliki umur simpan yang lebih pendek jika disimpan (Chumaidi et al., 2022) & (Kresnatita & Oemar, 2020). Hal ini mengakibatkan jagung memiliki nilai ekonomi yang lebih rendah dan lebih aman untuk dikonsumsi (Hatta et al., 2022). Pemanfaatan produk jagung secara optimal dapat melahirkan kemajuan baru pada produk olahan jagung yang mempunyai nilai ekonomis dan aman dikonsumsi (Dewi, 2017) & (Hina, 2023).

Kemajuan baru dalam pengembangan produk jagung adalah pengolahan jagung menjadi dodol jagung manis yang rendah kalori. Hal ini dikarenakan harga jagung di pasaran relatif murah dan usaha dodol dapat dijadikan alternatif usaha baru bagi petani jagung di Lombok Barat. Cara ini merupakan cara yang efektif untuk meningkatkan pendapatan petani khususnya di Lombok Barat. Pembuatan dodol jagung sangat mudah dan tidak memakan banyak waktu (Abdul & Niode, 2017). Dodol jagung mempunyai keunggulan sehingga penderita diabetes pun bisa mengonsumsinya (Amin & Danggi, 2020) & (Wardoyo, Widyasaputra, & Adisetnya, 2023).

Prospek usaha dari bisnis dodol jagung ini adalah dapat dijadikan sebagai bisnis industri dalam negeri bagi para petani jagung dan sebagai bisnis franchise untuk meningkatkan pendapatan masyarakat di wilayah Lombok Barat pada khususnya. Selain itu, dodol jagung manis merupakan peluang usaha yang menjanjikan bagi Lombok Barat, mengingat Lombok Barat sering menjadi tujuan wisata (wisata kuliner dan wisata alam) dan merupakan jalur perdagangan yang strategis.

Kondisi mitra saat pasca panen jagung tidak memberikan peningkatan pendapatan yang signifikan karena jagung yang telah dipanen biasanya langsung dijual ke pengepul dalam bentuk jagung kering dan dikupas, atau dijual murah dalam bentuk jagung segar. Hal ini dilakukan karena petani jagung menganggap bahwa jagung sangat sensitif terhadap fluktuasi musiman sehingga mengakibatkan nilai jual lebih rendah. Akibatnya pendapatan petani jagung masih rendah. Permasalahan lainnya adalah petani jagung belum memiliki pemahaman dan keterampilan dalam mengolah produk jagung agar memiliki daya simpan yang lama. Selama ini yang biasa dilakukan oleh petani jagung adalah sebatas memproduksi produk pangan tradisional dengan bahan baku jagung yang umur simpannya pendek. Hal ini disebabkan kurangnya informasi teknis dan terbatasnya pengetahuan, teknologi, dan keterampilan terkait pengolahan produk jagung sehingga belum ada upaya pengolahan pangan berbahan jagung di Lombok Barat.

Kemajuan baru dalam pengembangan produk jagung adalah pengolahan jagung menjadi dodol jagung yang rendah kalori. Hal ini dikarenakan harga jagung di pasaran relatif murah dan usaha dodol dapat dijadikan alternatif usaha baru bagi petani jagung di Lombok Barat. Cara ini merupakan cara yang efektif untuk meningkatkan pendapatan petani khususnya di Lombok Barat. Tujuan kegiatan pengabdian ini

adalah untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan petani jagung dalam mengolah produk olahan jagung berupa dodol jagung.

METODE PELAKSANAAN

Metode pengabdian ini merupakan metode workshop berupa pelatihan dan pendampingan hingga menghasilkan produk berupa dodol jagung. Kegiatan ini dilaksanakan selama satu bulan (15 Juli-15 Agustus 2023) dengan melibatkan mitra dari tiga desa yakni Desa telagawaru, Desa Gubuq Aida dan Desa Paok Kambut. Tahapan pengabdian yang dilakukan adalah:

1. Tahap persiapan

Koordinasi internal antar tim PKM untuk menentukan tema kegiatan, pembentukan tim, pengembangan proposal, penjadwalan, pendanaan, dan persiapan pelaksanaan. Langkah selanjutnya adalah survei lapangan yang bertujuan untuk mencatat situasi dan kondisi lokasi usulan. Setelah itu, urutan operasi berikut dilakukan:

- a. Koordinasi dengan mitra. Tim pelaksana program pengabdian kepada masyarakat berkoordinasi dengan mitra (dalam hal ini Kepala Desa Labuapi) untuk mencapai kesepakatan mengenai konsep dan rencana pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.
- b. Penyusunan bahan pelatihan. Materi pelatihan yang dibuat oleh Tim Pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat berbentuk modul. Modul berisi materi pengolahan dodol jagung.

2. Tahap pelaksanaan

Pada tahap ini tim mulai mempersiapkan bahan dan alat yang dibutuhkan untuk pelatihan pembuatan dodol jagung. Ada beberapa langkah persiapan untuk membuat dodol jagung. Berikut peralatan dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat dodol jagung.

a. Peralatan yang disiapkan:

- | | | |
|-------------------|-----------------|---------------------------|
| 1. Kompor Gas | 8. Pisau | 15. Saringan santan |
| 2. Tabung gas LPG | 9. Gayung | 16. Saringan Gula |
| 3. Blender | 10. Gelas takar | 17. Sarung tangan plastik |
| 4. Panci | 11. Centong | 18. Plastik |
| 5. Baskom | 12. Irus | 19. Plastik kemasan |
| 6. Wajan | 13. Nampan | 20. Kardus kemasan |
| 7. Sutil Kayu | 14. Loyang | |

b. Bahan – bahan :

1. 10 kg jagung manis,
2. 5 kg beras ketan,
3. 16 buah kelapa,
4. 2 kg gula merah dan pasir,
5. 4 gram garam dan 1 gram natrium Benzoat.

c. Tahapan pembuatan dodol jagung:

1. Cuci dan haluskan jagung manis dengan blender lalu campur dengan santan.
2. Selanjutnya masukkan sisa santan ke dalam panci dan didihkan.
3. Sementara itu, rebus gula halus dan gula tebu dalam air hingga meleleh. Lalu, saring gulanya.

4. Tepung ketan dicampur dengan santan hingga mengental. Jika semua adonan sudah siap digunakan.
5. Masukkan seluruh adonan ke dalam panci berisi santan mendidih dan aduk hingga rata.
6. Adonan mengental, taburkan santan lagi sesuai selera. Lakukan ini sebanyak 5 kali dan aduk rata. Hal ini agar dodol bisa matang.
7. Proses produksi ini memakan waktu 4 jam.
8. Siapkan nampan dan daun pisang sebagai sampul. Letakkan dodol di atas nampan dan tutupi dengan daun pisang.
9. Diamkan dodol selama 6 jam hingga dingin.
10. Setelah dingin, dodol dikemas dalam bentuk lingkaran dengan panjang 6 cm lalu dikemas dalam plastik. Kemudian letakkan di dalam kotak karton yang dilapisi plastik.

d. Evaluasi Kegiatan

Mengevaluasi pelaksanaan program yang telah dilaksanakan. Penilaian ini dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat bekerja sama dengan mitra untuk mengidentifikasi hambatan dan berkontribusi terhadap pelaksanaan pelatihan dan kolaborasi yang berkelanjutan. Instrumen yang digunakan untuk mengevaluasi kegiatan pengabdian ini berupa instrumen pemahaman dan keterampilan selama pelatihan pembuatan dodol jagung serta instrumen uji organoleptik dari dodol yang dihasilkan meliputi: warna, tekstur, rasa dan aroma.

HASIL DAN DISKUSI

Persiapan dimulai dengan melakukan koordinasi dengan kepala desa Labuapi Lombok Barat terkait rencana dan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Selesai kegiatan koordinasi, tim pengabdian melakukan kegiatan observasi dengan tujuan untuk mengetahui kondisi lokasi yang akan digunakan untuk melakukan kegiatan pengabdian. Pada tahapan persiapan ini ibu-ibu PKK diberikan pembekalan tentang materi-materi yang akan dilatihkan terkait dengan pembuatan dodol jagung. Berikut disajikan dokumentasi kegiatan persiapan yang telah dilakukan.



Gambar 1. Kegiatan Koordinasi dan Pembekalan
B. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini diawali dengan mengadakan pelatihan bagi ibu-ibu PKK tentang cara pembuatan dodol jagung. Pelatihan awalnya bersifat teoritis, kemudian dilanjutkan dengan simulasi pembuatan dodol jagung. Selanjutnya kegiatan langsung pembuatan dodol jagung untuk ibu-ibu PKK dengan bantuan mahasiswa. Pelatihan dilakukan setiap hari dengan waktu pelaksanaan yang disepakati bersama. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Kecamatan Labuapi Kabupaten Lombok Barat meliputi 3 desa yaitu Desa Telagawaru, Desa Gubuq Aida dan Desa Paok Kambut.

Kegiatan pelatihan pembuatan dodol jagung diawali dengan mengupas jagung segar, mencucinya, menyaringnya dan menimbanginya, kemudian jagung segar yang ditimbang tersebut diaduk hingga rata, jagung yang sudah tercampur (misal 1 kg) tercampur rata dengan 500 gram tepung ketan, 1/8 Kg gula merah, 1/4 Kg gula pasir, 1/4 sendok teh garam dan 25 gram mentega, lalu aduk rata hingga adonan homogen. Bahan campuran tersebut dimasukkan ke dalam santan dan direbus hingga muncul minyak putih. Lalu aduk terus hingga minyaknya keluar, lalu angkat dan biarkan dingin. Dodol jagung siap disajikan. Berikut sekilas cara membuat dodol jagung.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Dodol Jagung

C. Tahapan Evaluasi Kegiatan

Untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pelatihan pembuatan dodol jagung, dilakukan penilaian pada saat simulasi dan praktek (penilaian proses), sedangkan penilaian produk dilakukan setelah menghasilkan produk dodol jagung sesuai sampel organoleptik tes. Evaluasi proses berupa kegiatan partisipasi masyarakat terkait dengan keterampilan masyarakat dalam pelatihan pembuatan dodol jagung. Berikut hasil penilaian pengetahuan dan keterampilan masyarakat 3 (tiga) desa berdasarkan beberapa aspek yang diamati, yaitu:

Tabel 1. Hasil Penilaian Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat

No	Aspek Yang Diamati	Perolehan Skor Pemahaman & Keterampilan Masyarakat di Dusun		
		Telagawaru	Gubuq Aida	Paok Kambut
1.	Kehadiran dalam kegiatan pelatihan	100	100	95
2.	Kecermatan dalam praktek pengolahan produk jagung	90	95	85
3.	Kerjasama dengan sesama peserta pelatihan	90	90	90
4.	Keterlibatan dalam diskusi	80	95	80

5.	Keterlibatan dalam kegiatan praktek pengolahan produk jagung	85	90	85
6.	Kemampuan mengambil keputusan atau inisiatif	80	85	80
7.	Kemampuan komunikasi dengan sesama peserta	95	90	90
8.	Ketertarikan terhadap materi pelatihan	95	98	90
9.	Kemampuan menyelesaikan tugas-tugas pelatihan	85	87	80
10	Kualitas hasil atau produk yang dibuat dalam pelatihan	80	90	85
	Rata-rata	80	84	78

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Telagawaru tergolong baik dan mampu, sedangkan di Desa Gubuk Aida tergolong sangat baik dan sangat mampu, di desa Paok Kambut tergolong sangat baik dan sangat cakap, dan secara keseluruhan dapat klasifikasikan dan tergolong bagus dan cukup terampil. Tes organoleptik tiap desa adalah sebagai berikut.

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptik Dodol Jagung

Uji Organoleptik Pada Produk Olahan Jagung	Perolehan Skor Uji Organoleptik dari masing-masing dusun		
	Telagawaru	Gubug Aida	Paok Kambut
Warna	4,60	4,80	3,50
Tekstur	4,60	4,80	3,75
Aroma	4,13	5,00	4,00
Ukuran	4,47	5,00	4,50
Rasa	4,27	5,00	4,47
Rata-rata	4,41	4,92	4,04
Kategori	Suka	Sangat Suka	Cukup Suka

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa produk olahan jagung berupa dodol jagung sesuai dengan selera masyarakat luas. Hal ini berdampak pada produk olahan jagung dapat memperpanjang masa simpan dan menambah nilai tambah. Beberapa hasil pengabdian yang telah dilakukan oleh Nurul & Nurul (2017) menunjukkan bahwa pelatihan diversifikasi olahan jagung dapat meningkatkan kreativitas masyarakat. Upaya peningkatan umur simpan jagung manis dapat dilakukan dengan menggunakan teknologi pengolahan menjadi dodol (Kesumawati, 2023). Teknologi pengolahan produk jagung dapat meningkatkan pendapatan masyarakat (Fahrudin et al., 2023).

KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan kegiatan pengabdian ini memberikan hasil yang sangat positif yaitu dapat meningkatkan nilai tambah produk jagung melalui teknologi produksi dodol jagung yang hemat biaya dan mudah digunakan oleh petani jagung. Implikasi dari kegiatan pengabdian yang telah dilakukan memberikan keberhasilan optimal terhadap produk olahan jagung berupa dodol jagung yang dihasilkan sesuai dengan selera masyarakat pada umumnya dan keterampilan membuat dodol jagung masyarakat meningkat.

REKOMENDASI

Rekomendasi untuk ide pengabdian berikutnya adalah dalam pembuatan dodol jagung sebaiknya ditambahkan bubuk rumput laut dalam adonan dodol jagung agar tekstur dari dodol jagung semakin padat dan semakin tahan lama waktu penyimpanannya.

ACKNOWLEDGMENT

Ucapan terima kasih kepada pihak desa Labuapi Lombok Barat yang telah membantu memfasilitasi kegiatan pengabdian ini sampai selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, I., & Niode, I. Y. (2017). Peningkatan Mutu Usaha Dodol Jagung di Desa Rejonegoro Kecamatan Paguyaman Kabupaten Gorontalo. In *Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPM Unimed* (pp. 279–286).
- Amin, H., & Danggi, E. (2020). PENGARUH KONSENTRASI GULA MERAH TERHADAP PERUBAHAN KIMIA DAN ORGANOLEPTK DODOL JAGUNG PULUT. *Sultra Journal of Agricultural Research*, 1(1), 1–13.
- Chumaidi, M., Chusnah, M., Hilalurochmafa, M. I., Yuliana, A. I., Qomariyah, S. N., Yaqin, M. A., & Pratama, K. E. (2022). Sosialisasi Produk Pangan Sehat Berbasis Olahan Jagung Manis Bagi Kader PKK Desa Sentul Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 29–32.
- Dewi, C. A. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Untuk Meningkatkan Ketahanan Pangan Di Labuapi Lombok Barat. *Strategi Penanggulangan Pangan, Gizi Dan Stunting Dalam Mendukung Pencapaian Sdgs*, 113.
- Dewi, C. A., & Kurniasih, Y. (2017). Pemberdayaan petani jagung melalui pengembangan usaha diversifikasi produk olahan jagung di Labuapi Kabupaten Lombok Barat. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1–6.
- El Hasanah, L. L. N., & Isfianadewi, D. (2019). Diversifikasi Pangan Olahan Jagung Manis Sebagai Upaya Pengembangan Agroindustri di Desa Soropaten. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1).
- Fahruddin, F., Najib, M. I., Nazira, A., Suryani, A., Putri, W., Izzati, N., ... Dari, S. W. (2023). MEWUJUDKAN PENDAYAGUNAAN JAGUNG GUNA MENINGKATKAN USAHA MASYARAKAT DESA SUNTALANGU. In *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara* (Vol. 1, pp. 153–159).
- Hatta, H., Moonti, R. M., Ernikawati, E., Maesarah, M., Moito, S. Y., Aripin, N., ... Akuba, M. (2022). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN DODOL JAGUNG DI DESA TRI RUKUN KECAMATAN WONOSARI KABUPATEN BOALEMO. *Insan Cita: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1).
- Hina, H. B. (2023). PENGOLAHAN DODOL JAGUNG SEBAGAI HASIL PERTANIAN UNGGULAN DAN PENGELOLAAN KEUANGAN RUMAH TANGGA DI DESA BAUMATA TIMUR. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Mandiri (JPMM)*, 1(02), 87–93.
- Kesumawati, N. (2023). UPAYA PENINGKATAN UMUR SIMPAN HASIL PANEN JAGUNG MANIS MELALUI TEKNOLOGI PENGOLAHAN MENJADI DODOL. *SINAR SANG SURYA: Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 182–188.

- Kresnatita, S., & Oemar, O. (2020). Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Jagung Manis Di Kelurahan Kalamangan Kota Palangka Raya. *Pengabdian Kampus: Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat*, 7(1), 23–29.
- Nurul, C. N. S. T. T., & Nurul, S. S. S. T. T. (2017). Kreatifitas masyarakat dalam diversifikasi olahan jagung serta pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi produk.
- Wardoyo, A. S., Widyasaputra, R., & Adisetya, E. (2023). Pembuatan Produk Dodol Jagung dengan Penambahan Gula Merah dari Nira Umbut Sawit. *Agrotechnology, Agribusiness, Forestry, and Technology: Jurnal Mahasiswa Instiper (AGROFORETECH)*, 1(3), 1976–1983.